

PENGEMBANGAN PRODUK CAKE ROLL DENGAN PENAMBAHAN TOPING UBI UNGU DI VIRGIN CAKE & BAKERY UNGARAN

LAPORAN KERJA PRAKTEK

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat – syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

Novita Elia M

NIM : 14.II.0171



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2018**

HALAMAN PENGESAHAN
PENGEMBANGAN PRODUK CAKE ROLL DENGAN PENAMBAHAN
TOPING UBI UNGU DI VIRGIN CAKE & BAKERY UNGARAN

Oleh :
NOVITA ELIA M
NIM : 14.I1.0171
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI PANGAN

Laporan Kerja Praktek ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan sidang penguji pada

Semarang, 06 juli 2018

Fakultas Teknologi Pertanian

Program Studi Teknologi Pangan

Universitas Soegijapranata Semarang

Pembimbing Akademik

Pembimbing Lapangan

Dr. V. Kristina Ananingsih, ST, MSc.

Okky Rahmawati

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,

Mengetahui,

Koordinator KP

Dr. R. Probo Y.Nugrahedi S.TP, MSc

Meiliana, S. Gz., M. S.

KATA PENGANTAR

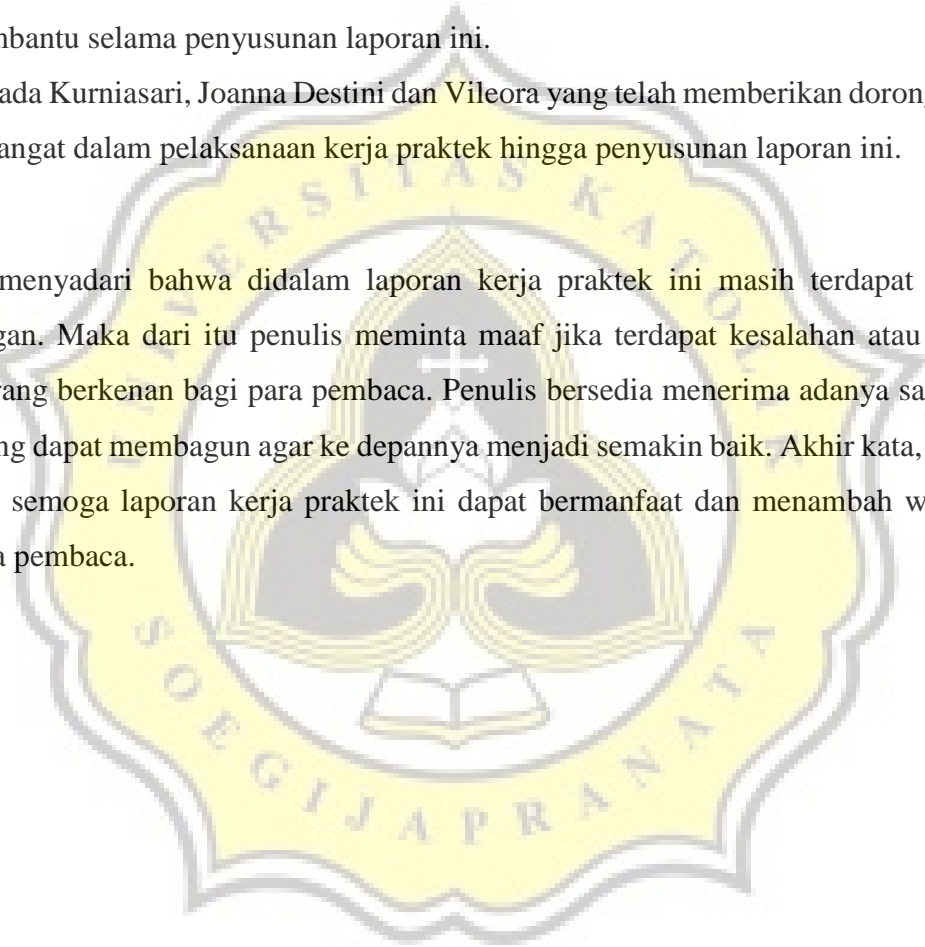
Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan kerja praktek di Virgin Cake & Bakery Ungaran dan dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek dengan judul “Pengembangan Produk Cake Roll Dengan Penambahan Topping Ubi Ungu di Virgin Cake & Bakery Ungaran”. Penulisan laporan kerja praktek ini dibuat dengan tujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Selama penulis melaksanakan Kerja Praktek dan menulis laporan Kerja Praktek ini penulis mendapatkan pengetahuan, pengalaman, serta keterampilan mengenai Produksi berbagai macam produk *cake* dan *bakery* di Virgin Cake & Bakery. Selain itu, penulis telah mengalami berbagai kesulitan di dalam penyelesaian laporan ini. Namun, berkat bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak, maka penulis mampu menyelesaikan laporan ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis hendak mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Bapak R. Probo Y. Nugrahedi STP, MSc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
2. Ibu Dr. V. Kristina Ananingsih, ST, MSc. selaku Pembimbing Akademik yang telah mengarahkan dan membimbing penulis.
3. Ibu Meiliana, S. Gz., M. S. selaku Koordinator Kerja Praktek Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah bersedia membantu proses pelaksanaan Kerja Praktek.
4. Bapak dan Ibu Suteja selaku Pemilik Virgin Cake & Bakery Semarang yang telah menerima penulis untuk Kerja Praktek.
5. Bapak R. Seno Janurianto P. R. selaku Koordinator KPL Virgin Cake & Bakery Semarang yang telah memberikan tempat untuk melaksanakan Kerja Praktek di Ungaran.

6. Ibu Okky Rahmawati selaku Manajer Personalia yang telah memperkenalkan kami dengan seluruh karyawan di Virgin Cake & Bakery Ungaran.
7. Kepada seluruh staff dan karyawan di Virgin Cake & Bakery yang telah membantu dan membimbing penulis selama kerja praktek.
8. Kepada Orangtua dan Keluarga penulis yang telah mendukung dan membantu selama kerja praktek dan menyelesaikan penyusunan laporan.
9. Kepada Rika Santi dan Wena Laksmi selaku teman satu kelompok dalam pelaksanaan kerja praktek di Virgin Cake & Bakery yang telah mendukung dan membantu selama penyusunan laporan ini.
10. Kepada Kurniasari, Joanna Destini dan Vileora yang telah memberikan dorongan dan semangat dalam pelaksanaan kerja praktek hingga penyusunan laporan ini.

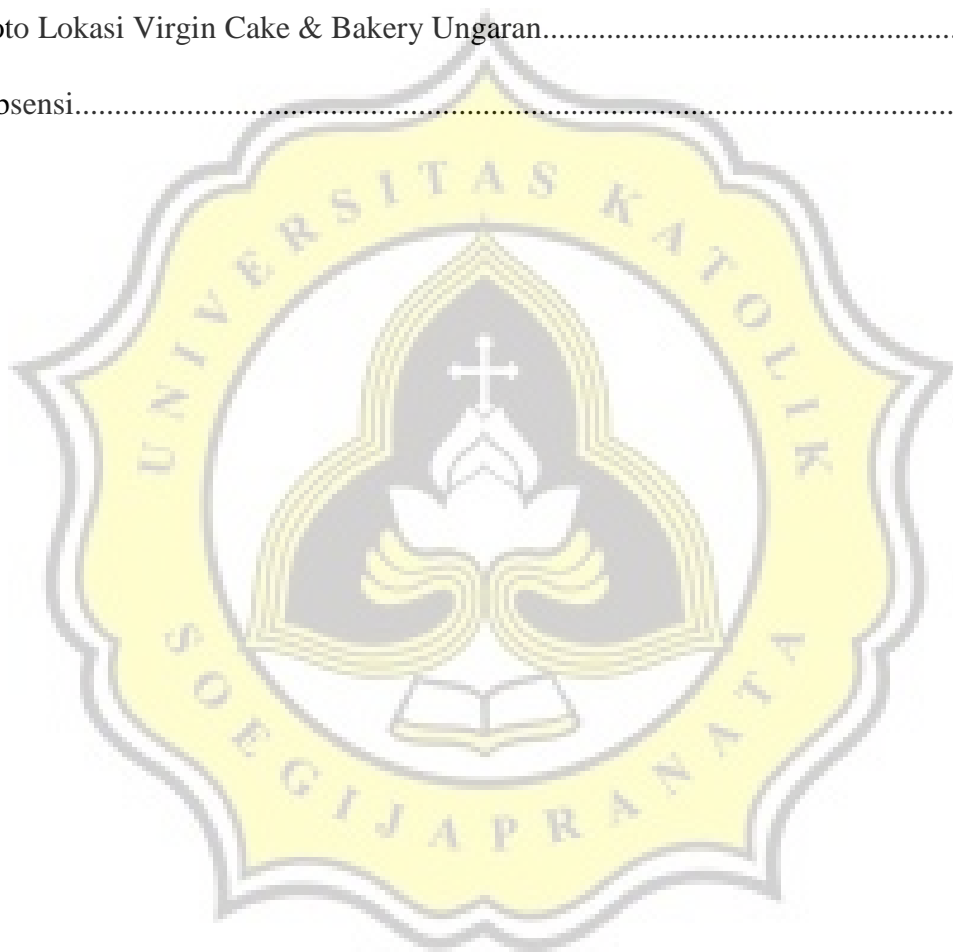
Penulis menyadari bahwa didalam laporan kerja praktek ini masih terdapat banyak kekurangan. Maka dari itu penulis meminta maaf jika terdapat kesalahan atau hal-hal yang kurang berkenan bagi para pembaca. Penulis bersedia menerima adanya saran dan kritik yang dapat membangun agar ke depannya menjadi semakin baik. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan kerja praktek ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi para pembaca.



DAFTAR ISI

HALAMAN PENGSAHAN.	i	
KATA PENGANTAR	ii	
DAFTAR ISI.....	vi	
DAFTAR GAMBAR.....	iv	
1. PENDAHULUAN		
1.1. Latar Belakang.....	1	
1.2. Tujuan.....	1	
1.3. Metode dan Kegiatan Kerja Praktek.....	2	
1.4. Waktu dan lokasi Pelaksanaan.....	2	
2. PROFIL PERUSAHAAN		
2.1. Sejarah Perusahaan	3	
2.2. Lokasi Perusahaan	4	
2.3. Ketenagakerjaan	4	
2.4. Visi dan Misi	4	
2.5. Struktur Organisasi	5	
3. SPESIFIKASI PRODUK		
3.1. Bahan Baku	9	
3.2. Jenis Produk	10	
4. PROSES PRODUKSI CAKE ROLL.....		11
4.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Cake Roll.....	11	
4.2. Tahap Pembuatan Cake Roll.....	12	
4.3. Mesin dan Peralatan.....	12	
5. PROSES PEMBUATAN.....		15
6. PEMBAHASAN.....		16
6.1. Pengembangan Produk di <i>Virgin Cake & Bakery</i>	16	

6.2. Bahan dan Cara Pembuatan <i>Cake Roll</i>	17
6.3. Hasil Tabel Tingkat Kesukaan.....	20
7. KESIMPULAN.....	21
8. DAFTAR PUSTAKA.....	22
9. LAMPIRAN	
9.1. Peta Virgin Cake & Bakery Ungaran.....	23
9.2. Foto Lokasi Virgin Cake & Bakery Ungaran.....	23
9.3. Absensi.....	23



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Mesin Sinmax.....	12
Gambar 2. Loyang	13
Gambar 3. Mesin Oven.....	13
Gambar 4. <i>Trolley Bakery</i>	14
Gambar 5. Proses Penggulungan.....	14



1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan industri pangan saat ini sudah semakin maju didalam bidang teknologi dan inovasi. Kondisi tersebut menuntut masyarakat untuk semakin sadar akan adanya berbagai produk pangan untuk mencukupi kebutuhan gizi tanpa mengabaikan aspek kualitas untuk menunjang kesehatan. Oleh karena itu diperlukan adanya pengetahuan serta pengalaman yang luas dalam teknologi seputar ilmu pangan. Namun, di dalam dunia industri tidak hanya pengetahuan yang dibutuhkan tetapi juga pengalaman kerja dalam industri pangan. Pengalaman kerja dibutuhkan untuk melatih kemampuan menyelesaikan masalah ketika menghadapi suatu kondisi sesungguhnya di lapangan. Melalui Kerja Praktek (KP), segala kondisi dan situasi yang terjadi di lapangan serta praktek yang sesungguhnya di dunia pangan dapat diperoleh, sehingga ketika sudah berada di dalam dunia kerja dapat lebih siap menghadapi persaingan yang ada.

Pemilihan Virgin Cake & Bakery sebagai tempat Kerja Praktek ini dikarenakan Virgin Cake & Bakery merupakan perusahaan dalam bidang *bakery* yang berasal dari industri rumahan dan sukses menjadi besar di Semarang. Virgin Cake & bakery ini memproduksi berbagai macam roti dan kue dengan variasi yang bermacam-macam dan harganya terjangkau oleh seluruh kalangan masyarakat. Virgin Cake & Bakery ini mengalami perkembangan yang sangat pesat hal ini mendorong untuk mempelajari sistem operasionalnya khususnya di pengembangan prodak.

1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kerja praktek ini adalah untuk mempelajari proses pengolahan produk *bakery*, *cake* serta basahan dari bahan baku sampai *packaging*. Pelaksanaan kerja praktek ini juga memiliki tujuan khusus yaitu mampu mempelajari cara pengembangan prodak di industri *bakery*.

1.3. Metode dan Kegiatan Kerja Praktek

Kerja Praktek ini dilakukan dengan menggunakan beberapa metode wawancara, diskusi, pengamatan langsung di lapangan dengan bimbingan serta arahan dari pembimbing lapangan, diskusi dengan studi pustaka dari beberapa sumber dan dengan adanya kegiatan praktek secara langsung. Kegiatan-kegiatan yang dilakukan selama mengikuti kerja praktek terdiri dari orientasi (pengenalan tempat, koordinator-koordinator, dan juga peraturan-peraturan yang ada), pengamatan dan praktek langsung mulai dari bagian gudang, bagian produksi, hingga bagian *packaging*. Selain itu juga dilakukan diskusi dengan pembimbing lapangan yang berkaitan dengan keadaan dilapangan dari mulai penataan bahan baku, proses produksi, pengemasan dan serta dilakukan studi pustaka (melakukan analisa sampel serta mengumpulkan hasil pengamatan dan data yang kemudian dibandingkan dengan literatur).

1.4. Waktu dan Lokasi Pelaksanaan

Kerja Praktek dilakukan di Virgin Cake & Bakery Ungaran yang beralamat di Jalan Diponegoro No. 297, Ungaran. Waktu pelaksanaan kerja praktek dimulai dari tanggal 20 Juli hingga 12 Agustus 2017. Jam kerja efektif dalam sehari selama 6 jam. Pada hari Senin sampai Jumat, jam efektif dimulai pada pukul 08.00 WIB sampai pukul 14.00 WIB.

2. PROFIL PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Perusahaan

Virgin Cake & Bakery didirikan oleh Bapak Suteja Alim Wijaya dan Ibu Nanik Suteja pada tahun 1999. Virgin Cake & Bakery berawal dari industri rumah tangga. Awal mula usaha *bakery* didasari dengan kegemaran Ibu Nani Suteja kegemaran membuat berbagai jenis roti dan muncul ide untuk mendirikan usaha tersebut. Dengan keuletan Ibu Nani Suteja dalam membuat roti ditambah dengan Bapak Suteja yang mahir pada bidang marketing, Virgin Cake & Bakery menjadi besar seperti sekarang ini. Strategi Marketing yang digunakan Bapak Suteja menekankan pada *service* sebelum dan sesudah membeli dan yang menjadi ciri khas Virgin Cake & Bakery yaitu slogannya "enak, murah, kenyang". Virgin Cake & Bakery didirikan pada tahun 1999 beralamat di Jalan Parang Kusumo Raya No. 16 - 18 Tlogosari, Semarang. Kemudian setelah usahanya berkembang dan berhasil, Bapak Suteja Alim mendirikan Virgin Cake & Bakery Ungaran yang beralamat di Jalan Diponegoro No.297, Ungaran dan pada tahun 2017 ini, Bapak Suteja membuka cabang lagi di Jalan Parmularsih, Semarang.

2.2. Lokasi Perusahaan

Pada awalnya Virgin Cake & Bakery didirikan tahun 1999 berlokasi di Jalan Parang Kusumo Raya No. 17 Tlogosari, Semarang. Setelah Virgin Cake & Bakery semakin berkembang, Bapak Suteja membeli kedua rumah yang di samping kanan kiri untuk memperbesar usahanya, sehingga Virgin Cake & Bakery ini berlokasi di Jalan Parang Kusumo No. 16-18, Tlogosari. Virgin Cake & Bakery yang didirikan di daerah tlogosari ini terus mengalami perkembangan yang pesat, sehingga Bapak Suteja memutuskan untuk membangun Virgin Cake & Bakery Ungaran berlokasi di Jalan Diponegoro No.297, Ungaran. Pada tahun 2017 ini, Bapak Suteja membuka cabang lagi di Semarang yang berlokasi di Jalan Parmulasih.

2.3. Ketenagakerjaan

Virgin Cake & Bakery Semarang memiliki karyawan sebanyak kurang lebih 350 orang. Sedangkan Virgin Cake & Bakery cabang Ungaran memiliki karyawan sebanyak kurang

lebih 250 orang. Jumlah ini terdiri dari *staff*, bagian gudang dan produksi. Perusahaan ini memberlakukan jam kerja pada umumnya adalah setiap hari dengan 8 jam kerja dengan sistem *shift*. Berikut merupakan jadwal *shift* di Virgin Cake & Bakery yang dilakukan setiap hari.

- *Shift* pagi, pukul 06.00 – 14.00 WIB
- *Shift* siang, pukul 14.00 – 22.00 WIB

Sedangkan untuk karyawan produksi basah, dilakukan 3 *shift*:

- *Shift* pagi, pukul 08.00 – 16.00 WIB
- *Shift* sore, pukul 16.00 – 22.00 WIB
- *Shift* malam, pukul 22.00 – 08.00 WIB

2.4. Visi Misi Perusahaan

Visi dan misi yang dimiliki Virgin Cake & Bakery merupakan penggambaran dari citra, nilai, arah serta tujuan untuk kelangsungan dan masa depan perusahaan.

2.4.1. Visi Perusahaan

Visi yang disokong Virgin Cake & Bakery adalah berkembang menjadi produsen makanan yang unggul dengan produk yang higienis dan halal, perpaduan citarasa moderen-tradisional, pantas dalam harga dengan membangun citra layanan yang melekat di hati pelanggan.

2.4.2. Misi Perusahaan

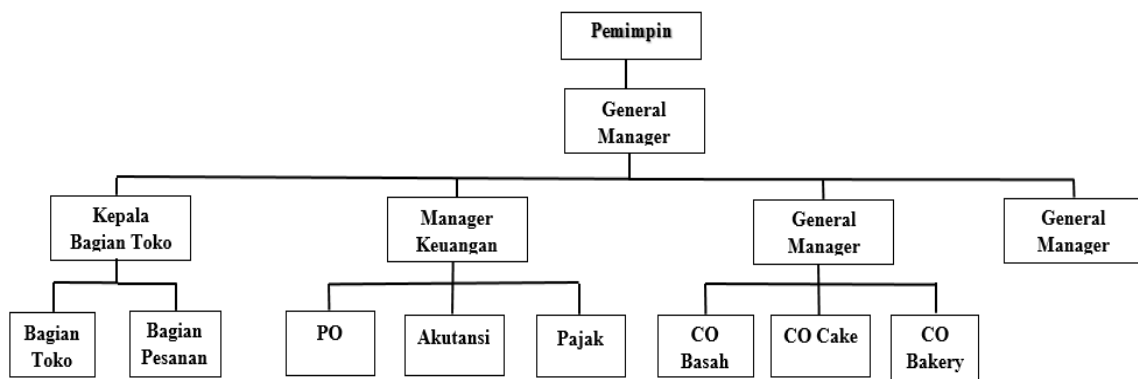
Misi yang diemban Virgin Cake & Bakery terdiri dari:

- Menciptakan keuntungan usaha dengan membangun kerjasama yang baik antara pengusaha dan karyawan yang dilandasi nilai-nilai kejujuran, kepercayaan, dan kekeluargaan.

- Mendorong pengembangan kreatifitas dan kualitas produk dengan dukungan layanan prima sebagai Kunci Utama pertumbuhan usaha.
- Mengembangkan keterpaduan konsep modern dan tradisional yang mampu merajut cita rasa produk yang khas dan menarik minat pelanggan.
- Mengikuti kemajuan teknologi dengan tetap memberdayakan ketrampilan dan pengetahuan karyawan untuk menghasilkan sentuhan produk dengan citarasa yang melekat di hati pelanggan.
- Menegaskan kehadirannya di lingkungan masyarakat dengan menjalin relasi dan memberi manfaat sosial bagi internal perusahaan, lingkungan sekitar dan berbagai pihak terkait sebagai bentuk tanggungjawab sosial perusahaan.
- Menjalinkan relasi, membangun partnership dan keterbukaan dengan masyarakat pemerhati industri makanan serta kalangan dunia pendidikan dengan senantiasa membuka diri bagi kunjungan pelajar, mahasiswa, dan umum dalam kegiatan praktek kerja, pendidikan-pelatihan serta program orientasi – pengenalan dan pemagangan.
- Membangun dan memperluas jangkauan layanan prospek dan pelanggan dengan membuka dan mengembangkan usaha di berbagai tempat baru, yang prospektif dan strategis.

2.5. Struktur Organisasi

Virgin Cake & Bakery merupakan industri rumah tangga yang dipimpin oleh Bapak Suteja Alim Wijaya. Dalam menjalankan usahanya, beliau dibantu oleh seorang General Manager yang membawahi empat orang kepala bagian, yakni HRD & GA, Manager Produksi, Manager Keuangan, dan Kepala Bagian Toko. Struktur organisasi Virgin Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur Organisasi Virgin Cake & Bakery

Dalam struktur organisasi, setiap orang mempunyai wewenang dan tanggung jawabnya masing-masing. Adapun tugas, wewenang, dan tanggung jawab yang ada pada Virgin Cake & Bakery adalah sebagai berikut:

a. Pemimpin

Seorang pemimpin memiliki tugas dalam memimpin perusahaan, memimpin jalannya rapat, dan mengangkat kepala bagian. Selain itu, kewenangan seorang pemimpin, yaitu meminta dan memimpin jalannya rapat, mengangkat atau memberhentikan kepala bagian dan karyawan perusahaan, menentukan besar gaji untuk karyawan, serta menandatangani cek atas nama perusahaan.

b. General Manager

General manager memiliki tanggung jawab untuk menjalankan perusahaan di bagian produksi, pemasaran, keuangan dan ketenagakerjaan. Selain itu general manager harus menjalankan dan bertanggung jawab atas segala tugas dari bagian HRD & GA, Manager Produksi, Manager Keuangan, dan Kepala Bagian Toko.

c. Bagian HRD & GA (*Human Resource Development & General Affair*)

HRD berfokus pada bidang rekrutmen dan pengembangan karyawan. Tugas dari HR (*Human Resources Development*), yaitu menyusun prosedur seleksi rekrutment karyawan baru, menginput data karyawan ke sistem agar semua terdata dengan baik, bertanggung jawab dalam pengelolaan dan pengembangan sumber daya manusia, yaitu dalam hal perencanaan, pelaksanaan dan pengawasan kegiatan sumber daya manusia, termasuk pengembangan kualitasnya dengan berpedoman pada kebijaksanaan dan

prosedur yang berlaku di perusahaan, dan berkewajiban memelihara dan menjaga citra perusahaan. Sedangkan GA (*General Affair*) berfokus pada urusan personalia. *General Affair* (GA) atau Divisi Umum adalah unit supporting yang bertujuan memberikan pelayanan-pelayanan kepada unit-unit kerja lain. Bahkan pada umumnya, GA melayani seluruh unit kerja di perusahaan (bersifat *shared service*) dalam hal administrasi dan pengelolaan pelayanan rutin kantor. Tugas seorang GA sungguh sangat kompleks karenanya biasa disebut "*Job Matrix*" yang mana kadangkala dalam satu waktu seorang GA dituntut menyelesaikan beberapa permasalahan.

HRD-GA (*Human Resource Development & General Affair*) berbagi dalam *staff* dan admin yang terdiri dari teknisi, OB, dan satpam. Teknisi bertugas dalam bidang teknik, misalnya mengatur suhu dalam ruang *proofing*. OB bertugas dalam membersihkan ruang produksi agar tetap terjaga kebersihannya. Sedangkan satpam bertugas dalam menjaga dan memastikan keamanan.

d. Manager Produksi

Manager produksi memiliki tugas untuk menjalankan dan bertanggung jawab atas segala tugas dari bagian produksi yang terdiri dari produksi *cake*, *bakery*, dan basahan. Masing-masing bagian produksi dipimpin oleh CO *Cake*, CO *Bakery*, dan CO Basahan yang bertugas dalam merencanakan, mengkoordinasikan serta mengendalikan seluruh kegiatan pada proses produksi yang sesuai syarat yang telah ditetapkan, mempertahankan kelancaran proses produksi dengan meminimalkan bahan baku serta utilitas yang terbuang untuk dipergunakan secara efektif dan efisien. Bagian CO *Bakery* membawahi bagian produk *pastry*, donat, dan *bakery*. Sedangkan bagian CO Basahan membawahi bagian gorengan, isian, puding, bolu kukus, sus pastel, lapis, moci, arem lempur, pisang, masak, dan cuci loyang.

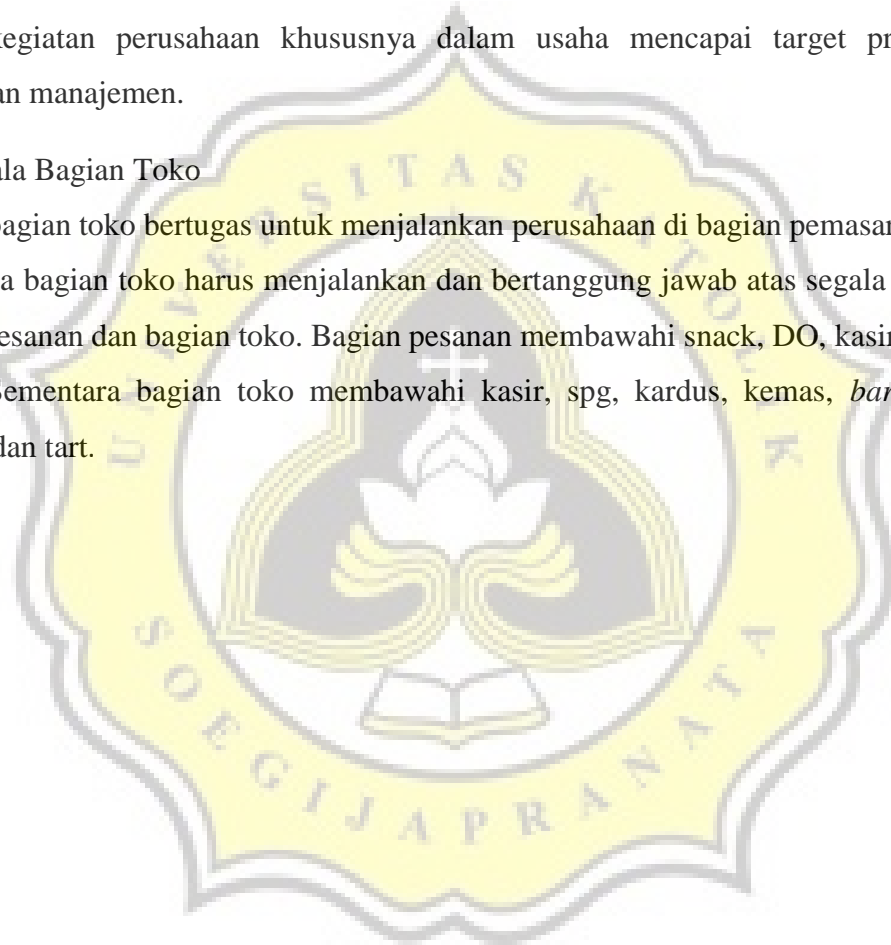
e. Manager Keuangan

Manager keuangan memiliki tanggung jawab untuk menjalankan perusahaan di bagian keuangan. Selain itu manager keuangan harus menjalankan dan bertanggung jawab atas segala tugas dari bagian pajak, akuntansi, dan po (*purchasing order*). Bagian pajak memiliki fokus kerja pada pajak yang harus dikeluarkan oleh perusahaan. Tugas utama bagian akuntansi, yaitu mencatat, memeriksa, dan melaporkan semua transaksi yang berkaitan dengan keuangan kantor. Akuntan akan memeriksa ulang apakah semua

transaksi sudah dicatat sesuai adanya dan pada akun-akun yang tepat. Pada jangka waktu tertentu, misalnya akhir bulan, triwulan, semester, atau akhir tahun, pencatatan yang telah dilakukan dibuat laporan yang disebut dengan Laporan Keuangan. Bagian po (*purchasing order*) bertanggung jawab terhadap pengadaan dan pengelolaan material. Selain itu juga bertugas dalam kegiatan seperti negosiasi dengan pemasok potensial, menganalisa tawaran dan menentukan pilihan, memilih pemasok, mengeluarkan perintah pembelian (*purchasing order*), menangani masalah dengan pemasok, dan menyimpan rekaman informasi yang diperlukan. Peran bagian po (*purchasing order*) menjadi sangat besar dalam kegiatan perusahaan khususnya dalam usaha mencapai target profit yang ditetapkan manajemen.

f. Kepala Bagian Toko

Kepala bagian toko bertugas untuk menjalankan perusahaan di bagian pemasaran. Selain itu kepala bagian toko harus menjalankan dan bertanggung jawab atas segala tugas dari bagian pesanan dan bagian toko. Bagian pesanan membawahi snack, DO, kasir, dan CS / Order. Sementara bagian toko membawahi kasir, spg, kardus, kemas, *barcode*, cek barang, dan tart.



3. SPESIFIKASI PRODUK & BAHAN BAKU

3.1. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi *cake roll*:

a. Biang

Biang berisi bahan-bahan utama dimana hanya diketahui dan disiapkan oleh orang kepercayaan pemimpin Virgin Cake & Bakery. Setiap produk *cake & bakery* di Virgin Cake & Bakery menggunakan biang yang berbeda-beda. Biang yang digunakan untuk pembuatan *cake roll* berisi tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, dan *maizena*. Dalam pembuatan *cake roll*, tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan *cake roll* adalah tepung terigu “Cakra Kembar Emas” yang dimiliki Bogasari. Tepung terigu “Cakra Kembar Emas” merupakan salah satu tepung terigu *hard flour* atau tepung terigu protein tinggi dengan kandungan protein di atas 12,5. Gula berfungsi sebagai pemberi rasa manis pada produk *cake roll*. Penambahan susu bubuk pada pembuatan *cake roll* berfungsi untuk menambah cita rasa gurih pada makanan, memperkuat aroma serta menambah tekstur pada kue menjadi lebih lembut. Penambahan *maizena* dapat mengganti fungsi pektin sebagai agensi pengental, karena *maizena* memiliki kemampuan membentuk gel seperti halnya pektin (Sari Milya, 2011)

b. Pengembang

Penambahan pengembang pada *cake roll* berfungsi untuk memperbaiki tekstur adonan menjadi lebih lembut, sehingga hasil yang didapatkan akan baik.

c. Margarin dan Mentega Putih

Lemak berfungsi untuk memberikan efek *shortening* dengan memberikan struktur fisik seperti volume pengembangan, tekstur, kelembutan serta memberi flavor (Matz dan Matz, 1978)

d. Butter

Butter merupakan lemak yang berasal dari hewani dan hasil pemisahan antara fraksi lemak dengan non lemak dari susu. Aplikasi *butter* sendiri manfaat menggunakan *butter* dapat berfungsi memperbaiki sifat fungsional dari produk-produk *bakery*.

3.2. Jenis produk

Virgin *Cake & Bakery* memproduksi tiga jenis produk, yaitu *bakery*, cake dan basahan yang juga terdiri dari berbagai macam varian rasa. Produk-produk tersebut meliputi :

a. *Bakery*

Bakery merupakan produk olahan hasil pemanggangan adonan yang sudah difermentasi. Setelah proses *cooking* ada penanganan selanjutnya seperti memberi varian rasa dan tampilan pada produk *Bakery* supaya lebih menarik perhatian konsumen. Jenis produk *Bakery* yang diproduksi dari Virgin *Cake & Bakery* saat ini terdapat ± 59 jenis. Beberapa varian rasa *bakery* yang ditawarkan di Virgin *Cake & Bakery* di antaranya roti abon sapi, roti cokelat polo, roti *cheese beef* dan sebagainya.

b. *Cake*

Cake adalah adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, telur, gula pasir dan lemak. Selain itu *cake* dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu bahan pengembang, susu, dan bahan penambah aroma. Saat ini jumlah *cake* yang diproduksi Virgin *Cake & Bakery* terdapat ± 45 jenis. Harga yang ditawarkan berkisar antara Rp 1800,- hingga Rp 6000,-.

c. Basahan

Produk basahan merupakan makanan tradisional . Produksi basahan di Virgin *Cake & Bakery* mencapai ± 30 jenis, beberapa contoh produk basahan yang diproduksi oleh virgin yaitu jajanan pasar seperti klepon, semar mendem, nagasari, lemper, tahu bakso, kroket, dan masih banyak lagi dengan harga yang berkisar antara 2000 – 6000 rupiah. Produk basahan yang diproduksi oleh toko Roti Virgin hanya memiliki umur simpan selama ± 8 jam oleh karena itu harus segera dikonsumsi.

4. PROSES PRODUKSI *CAKE ROLL*

4.1. Diagram Alir Proses Pembuatan *Cake Roll*

Diagram alir proses pembuatan *cake roll* dapat dilihat pada gambar

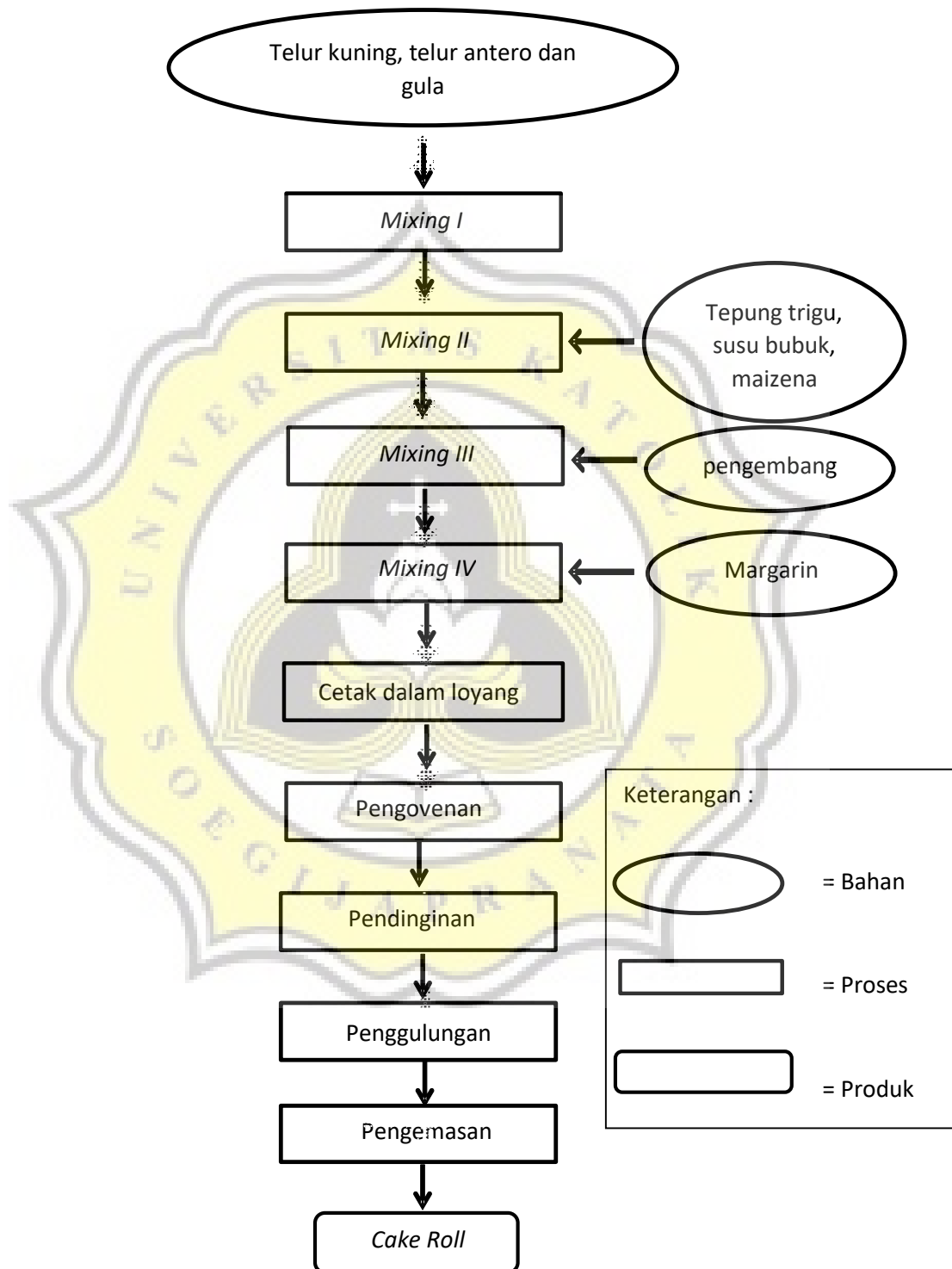


Diagram Alir 1. Proses Pembuatan Roti Manis

4.2. Tahap Pembuatan Cake Roll

a. *Mixing*

Telur kuning, telur antero (campuran putih kuning dan kuning telur) dan gula pasir di campur dan di aduk dengan *mixer* hingga mengembang. Kemudian, tambahkan biang tepung yang terdiri dari tepung trigu, susu bubuk dan maizena diaduk kembali hingga merata. Pengadukan dengan *mixer* ini biasanya berlangsung selama 10 menit. Pada saat pencampuran telur dengan tepung trigu adonan di aduk menggunakan kecepatan yang rendah setelah tercampur adonan diaduk menggunakan kecepatan yang tinggi.

b. Pengovenan

Pengovenan dilakukan selama kurang lebih 30 menit dengan menggunakan suhu 150-160°C.

c. Pengemasan

Cake roll yang telah di oven didinginkan dan digulung dengan penambahan toping di dalamnya, kemudian dikemas dengan kemas plastik dan kemas kardus.

4.3. Mesin dan Peralatan

Dalam pembuatan cake roll, mesin dan peralatan yang digunakan yaitu :

a. *Mixer SinMag*

Mixer adalah alat yang digunakan untuk mencampur dan mengaduk bahan-bahan utama roti agar menjadi adonan. *Mixer* ini mempunyai kapasitas untuk 12,5 kg tepung atau 25 kg adonan dan kecepatan 140 rpm hingga 280 rpm.



Gambar 2. Mesin Sinmax

b. Loyang

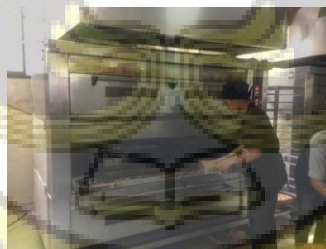
Loyang dimana tempat untuk mencetak adonan *cake roll* yang menggunakan loyang pipih dan dapat membantu dalam memindahkan adonan dari satu tempat ke tempat lain. loyang yang berisi adonan *cake roll* dimasukan kedalam oven untuk membantu dalam proses pematangan dengan baik dan sempurna.



Gambar 3. loyang

c. Oven

Oven merupakan mesin yang berfungsi dalam proses memanggang adonan *cake roll* sehingga dapat menghasilkan produk yang matang. Oven yang digunakan juga dilengkapi dengan alat pengatur suhu dan waktu, sehingga mampu memberikan tanda suara ketika proses pemanggang telah selesai.



Gambar 4. Mesin Oven

d. *Trolley Bakery*

Trolley Bakery merupakan alat yang digunakan untuk menyimpan dan memindahkan rak untuk adonan cake setelah di oven. *Trolley* terbuat dari *stainless stell* dan memiliki standar ukuran lebar dan panjang sebesar 40 cm x 60 cm.



Gambar 5. Trolley Bakery

e. Penggulungan

Penggulungan *cake roll* dilakukan secara manual dan membagi langsung adonan tanpa mencetak bentuk adonan.



Gambar 6. Proses Penggulungan

5. PROSES PEMBUATAN

5.1. Tabel Bahan Produk

Bahan	Jumlah
Trigu	100 g
Gula	100 g
Margarin	100 g
Telur	6 butir
Susu Bubuk	1 sdm
Ovalet (Pengembang)	½ sdm
Selai	
Ubi ungu	

Dalam prose pengembangan produk *cake roll* dilakukan cara pembuatan yang mula-mula parut ubi ungu yang masih mentah kemudian kukus ubi ungu selama ± 15 menit, setelah matang diamkan sehingga ubi ungu dingin. Setelah itu oleskan loyang dengan margarin sampai merata, kemudian tambahkan taburan trigu kedalam loyang dengan merata untuk mempermudah saat mengeluarkan adonan yang sudah jadi. Cairkan margarin, siapkan gula, telur, ovalet, tepung trigu dan susu bubuk campurkan hingga hasil tercampur merata dan mengembang setelah mengembang kocok hingga hasil warna menjadi putih. Setelah putih dan kental tambahkan margarin yang sudah dicairkan kemudian aduk sebentar sampai merata. tuangkan adonan yang sudah jadi ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin, lalu panggang kedalam oven ± 30 menit. Setelah matang keluarkan dari oven dan tunggu sebentar supaya tidak terlalu panas, kemudian tambahkan selai dan taburan parutan ubi ungu, gulung perlahan-lahan dan *cake roll* siap di sajikan.

6. PEMBAHASAN

6.1. Pengembangan Produk di *Virgin Cake & Bakery*

Pengembangan produk dan inovasi merupakan sebuah hal yang penting dimana dibutuhkan oleh perusahaan. Maka dari itu proses pengembangan produk sangat penting, supaya perusahaan memiliki produk yang berbeda dengan pesaing dan memiliki keunggulan yang menonjol, sehingga membuat konsumen tertarik dengan produknya (Ronny dan Wirawan, 2013). Sedangkan inovasi sendiri merupakan perubahan yang sudah ada atau mengetahui yang baru menjadi produk baru atau merubah produk, proses dan pelayanan yang bermaksud untuk membuat nilai yang baru kepada pelanggan dan memberikan peningkatan keuangan kepada pembuat inovasi (Ronny dan Wirawan, 2013). Dalam melaksanakan pengembangan produk dan inovasi ada beberapa model yang bisa digunakan perusahaan. Perubahan juga perlu menerapkan tahapan untuk mendukung kelancaran dan keberhasilan proses pengembangan dan inovasi produk (Ronny dan Wirawan, 2013).

Dalam melakukan sebuah inovasi produk ada beberapa dasar yang dibutuhkan :

- a. **Modulasi** : Melakukan pengubahan suatu karakter dasar dari produk dengan mengubah karakter fisik.
- b. **Ukuran** : Melakukan pengubahan pada *volume* dari produk tersebut. Contohnya minuman ringan dengan *volume* 10 ons, 1 liter, 2 liter.
- c. **Kemasan** : Melakukan pengubahan pada kemasan untuk mengubah persepsi konsumen mengenai produk tersebut, agar sesuai dengan yang diinginkan.
- d. **Desain** : Melakukan pengubahan pada desain kemasan produk, namun untuk kemasan dan ukuran tetap sama.
- e. **Komplemen** : Melakukan pengubahan dengan menambahkan sejumlah bahan baru kedalam produk. Contohnya biskuit yang ditaburi gula, kayumanis, coklat dan susu.
- f. **Pengurangan upaya** : melakukan pengubahan dengan menurunkan upaya dan biaya dari produk (Ronny dan Wirawan, 2013).

6.2. Bahan dan Cara Pembuatan *Cake Roll*

Pengembangan produk *cake roll* yang dibuat pada Kerja Praktek ini adalah dengan penambahan topping ubi ungu, dimana ubi ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) jenis umbi sendiri memiliki kandungan karbohidrat selain jagung, ubi kayu dan beras (Anton dan Okta, 2015). Nilai gizi yang tinggi mampu menghasilkan aneka produk-produk pangan seperti pembuatan *cake roll* dengan penambahan topping ubi ungu. *Cake roll* merupakan bahasa Inggris yang berarti bolu gulung. *Cake roll* di buat karena pada saat itu *cake roll* tidak memiliki hiasan sehingga masyarakat berinisial untuk menggulung sebagai salahsatu keunikannya. Bahan dasar dari *cake roll* adalah tepung terigu, telur dan gula. *Cake roll* biasanya dimatangkan dengan cara dipanggang menggunakan loyang tipis kemudian *cake roll* yang sudah dingin akan di gulung menggunakan selai atau cream dan ditambaha dengan topping (Aprilliendo Defila).

Proses produksi merupakan kegiatan yang bertujuan mengubah bahan baku menjadi bahan jadi dan memiliki fungsi untuk memenuhi kebutuhan para konsumen. Dalam proses pengembangan produk bahan yang digunakan adalah tepung trigu, dimana menurut (Rahmawati Dianty, 2016) tepung berfungsi untuk membentuk susunan atau kerangka cake serta untuk menahan bahan-bahan lainnya, agar cake tidak runtuh. Tepung yang sesuai untuk membuat *cake* adalah jenis soft flour dengan kadar protein 7% sampai 9% dengan butiran halus dan yang telah diputihkan dengan baik. Menurut (Rahmawati Dianty, 2016) gula berfungsi sebagai bahan pemanis atau *sweetness* bermacam-macam jenis gula dapat dipergunakan untuk membuat *cake* sehingga penggunaan gula paling baik adalah gula yang halus butirannya, karena susunan *cake* akan rata dan empuk. Karena gula mudah larut, sewaktu-waktu membuat adonan harus yakin bahwa semua gula telah benar-benar larut, bila masih ada gula yang belum larut butiran gula dapat mebuat cake menjadi kasar. Pada waktu proses pengkriman lemak atau fat, sebaiknya jumlah gula dua kali lipat dari berat lemak. Margarin merupakan produk makanan yang berbentuk plastis yang merupakan emulsi lemak. Margarin banyak dimanfaatkan dalam pembuatan produk *bakery* seperti bolu dan roti. Margarin merupakan campuran antara 80% lemak dan 15-16% air, serta bahan lain berupa garam, flavor, pengemulsi, pewarna, vitamin dan lain-lain (Aga dan Hasrul, 2015). Telur berfungsi untuk membentuk susunan atau kerangka cake. Nilai pH yang baik berkisar antara 7-7,5. Selain fungsi diatas, telur juga berfungsi untuk menambah cairan, aroma, dan warna pada kue. Susu padat kering akan

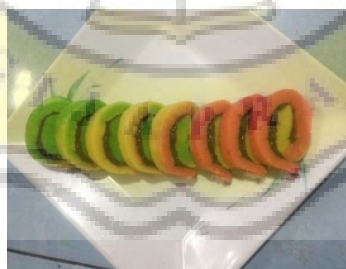
menghasilkan cake yang lebih baik dibandingkan susu cair. Laktosa gula susu menghasilkan warna kerak dapat membangkitkan rasa dan menahan cairan yang baik. Air yang ada di dalam susu menimbulkan rasa lezat pada kue (Rahmawati Dianty, 2016). Ovalet memiliki fungsi sebagai bahan pengembang pada produk kue sekaligus sebagai pelembut, selai sendiri berfungsi sebagai bahan penempel bagi topping yang akan digunakan supaya tidak berjatuh pada saat digulung dan selai memberikan rasa manis terhadap kue. dan ubi ungu yang digunakan untuk topping. Dimana mula-mula bahan ditimbang terlebih dahulu, pada saat dilakukan penimbangan harus dilakukan secara tepat dan benar dikarenakan bobot pada bahan akan mempengaruhi hasil akhir pada produk. Selanjutnya bahan yang sudah ditimbang dilakukan pencampuran dimana tepung terigu, susu bubuk, margarin, telur, ovalet dan gula dimixing hingga tercampur merata. Menurut (Priyati Asih, 2016)

Proses pengadukan atau pencampuran memiliki tujuan utama untuk membentuk jaringan gluten yang terdapat dalam terigu, saat ditambahkan air pada terigu serta mengalami proses pengadukan maka seiring dengan waktu jaringan gluten akan mulai terbentuk. Proses pengadukan akan dihentikan apabila jaringan gluten sudah terbentuk dengan sempurna atau dikenal dengan istilah kalis. Setelah kalis dan warna menjadi putih ditambahkan margarin cair yang sudah didinginkan kemudian diaduk sebentar sampai merata. Tuangkan adonan yang sudah jadi ke dalam loyang yang sudah dioleskan margarin, lalu panggang kedalam oven ± 30 menit. Untuk pengovenan *cake roll* secara benar suhu oven yang digunakan dan waktu pengovenan harus benar-benar dikontrol. Apabila ukuran *cake roll* besar akan menyebabkan pengovenan pada adonan tidak matang dengan sempurna, sehingga dilakukan dengan suhu yang lebih rendah dalam waktu yang lebih lama. Dengan penambahan bahan susu, lemak dan gula mampu membuat *cake roll* lebih cepat mengalami pencoklatan dari waktu yang sudah di setting sebelumnya.

Menurut (Lai & Lin, 2006) roti yang berlemak dipanggang dengan suhu 160-205°C, sedangkan untuk roti yang tidak begitu berlemak dapat dipanggang dengan suhu 205-220°C. Pemanggangan pada *cake roll* ini dilakukan didalam oven pada suhu 160°C selama 30 menit. Setelah matang dikeluarkan dari oven dan ditunggu beberapa menit supaya saat dilakukan pengemasan produk *cake roll* baik untuk dikonsumsi. kemudian ditambahkan cream, dimana fungsi *cream* pada penambahan *cake roll* untuk memudahkan saat proses penggulungan dan penambahan taburan parutan ubi ungu

sendiri dimana pada toko roti *Virgin Cake & Bakery* yang terdapat di Semarang maupun Ungaran belum ada penggunaan topping ubi ungu, kebanyakan yang dijual menggunakan topping coklat dan keju, sehingga inovasi yang baru ini mampu menambah daya minat para pembeli.

Selanjutnya dilakukan proses pengemasan, dimana kemasan yang digunakan untuk *cake roll* adalah OPP (***Oriented Polystyrene***) dan kemasan *folding carton* untuk kemasan sekunder. Plastik OPP bersifat jernih dan kaku sehingga sangat bagus ketika digunakan untuk display dan dapat melihat dengan jelas produk yang ada didalamnya (Lucia & Liem, 2015). Kemasan *folding carton* merupakan kemasan sekunder yang terbuat dari kertas karton yang dapat di lipat dimana kemasan ini digunakan oleh *Virgin Cake & Bakery* untuk melindungi kemasan OPP (***Oriented Polystyrene***) yang bersentuhan langsung pada produk *cake roll*. Kemasan kertas merupakan kemasan fleksibel yang pertama sebelum ditemukan plastik dan aluminium foil. Sifat kemasan kertas sangat tergantung pada proses pembuatan dan perlakuan tambahan pada proses pembuatannya. Kemasan kertas dapat berupa kemasan fleksibel atau kemasan kaku. Beberapa jenis kertas yang dapat digunakan sebagai kemasan fleksibel adalah kertas kraft, kertas tahan lemak (*grease proof*). Wadah-wadah kertas yang kaku terdapat dalam bentuk karton (Mimi dan Elisa, 2006). Fungsi dari penggunaan *folding carton* untuk memberikan stabilitas pada produk makanan, harga yang sangat terjangkau dan kemudahan saat dilipat.



Gambar 7. *Cake Roll* Topping Ubi Ungu

6.3. Hasil Tabel Tingkat Kesukaan

No	Nama	Tingkat Kesukaan		
		Tidak suka	Suka	Sangat Suka
1	Susi		√	
2	Irfan		√	
3	Sinta		√	
4	Dora			√
5	Kurnia		√	
6	Avif		√	
7	Rega			√
8	Irfan	√		
9	Milka		√	
10	Ozzy			√
11	Nanda			√
12	Agnes			√
13	Ajeng	√		
14	Gita		√	
15	Kiki			√

Dari data tabel diatas dapat dilihat bahwa tingkat kesukaan yang di peroleh 2 yang tidak suka, 7 yang suka dan 6 yang sangat suka. Jadi dapat di simpulkan pembuatan *cake roll* mampu menambah daya penjualan kepada konsumen.

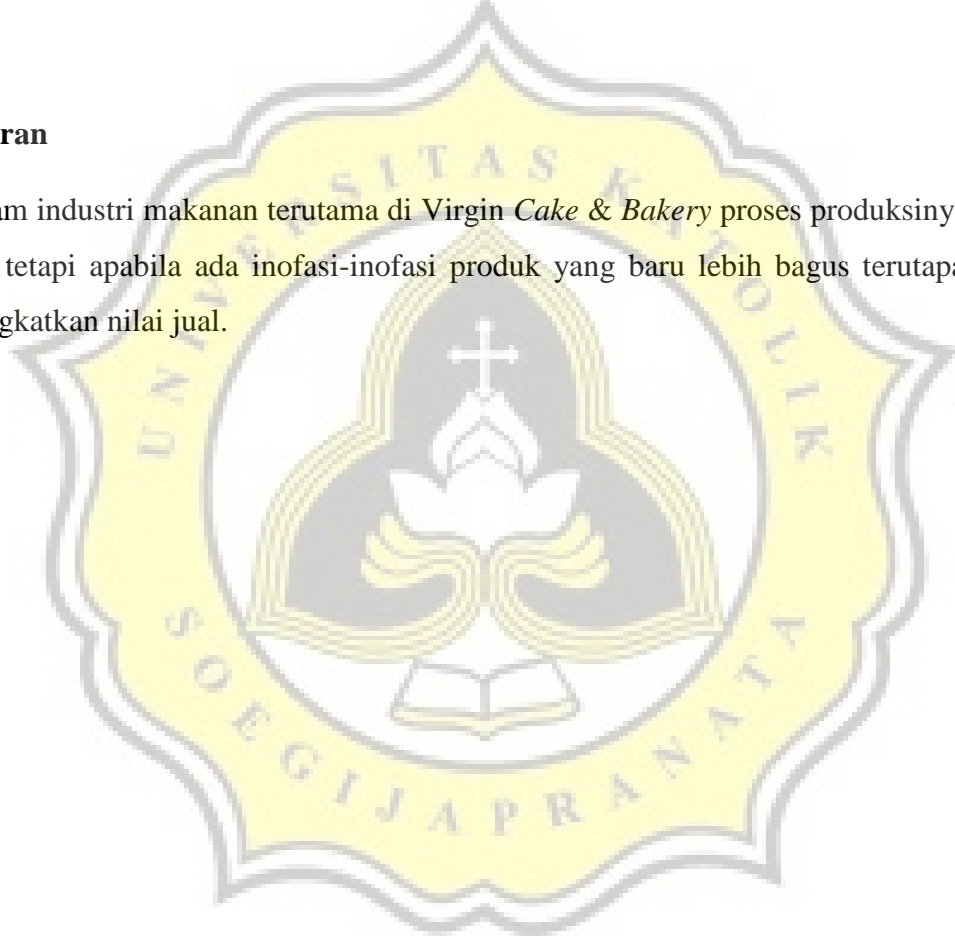
7. KESIMPULAN dan SARAN

7.1.Kesimpulan

- Pengembangan produk dan inovasi merupakan sebuah hal penting yang dibutuhkan oleh perusahaan, agar perusahaan mempunyai produk yang berbeda dengan pesaing dan memiliki keunggulan yang menonjol.
- Pengembangan produk dilakukan dengan penggunaan toping ubi ungu.
- Kemasan yang digunakan OPP (*Oriented Polystyrene*) dan *folding carton*.

7.2.Saran

Didalam industri makanan terutama di *Virgin Cake & Bakery* proses produksinya sudah bagus tetapi apabila ada inovasi-inovasi produk yang baru lebih bagus terutama untuk meningkatkan nilai jual.



8. DAFTAR PUSTAKA

- Aga dan Hasrul, (2015). Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Bolu Gulung. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9321/6907>
- Anton dan Okta, (2015). Subtitusi Tepung Ubi Jalar Dalam Pembuatan Bolu Gulung. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=357133&val=8172&title=SUBTITUSI%20TEPUNG%20UBI%20JALAR%20DALAM%20PEMBUATAN%20BOLU%20GULUNG>
- Aprilliondo Defila, Fruity Rolls Cake (Perencanaan Pendirian Usaha Bolu Gulung Buah) <http://eprints.mdp.ac.id/2068/1/Jurnal%202013200025.pdf>
- Lai, H.M. & T.C. Lin. (2006). *Bakery Products: Science and Technology*. (Ed. Y. H. Hui). Blackwell Publishing. Iowa. <http://197.14.51.10:81/pmb/AGROALIMENTAIRE/Bakery%20Products%20Science%20And%20Technology.pdf>
- Lucia dan lim, 2015. Studi Kelayakan Pendirian Perusahaan OPP di Kota Sidoarjo <file:///C:/Users/MY%20PC/Downloads/ipi336501.pdf>
- Mimi dan Elisa. (2006). Teknologi Pengemasan file:///C:/Users/MY%20PC/Downloads/thp_407_textbook_teknologi_pengemasan.pdf
- Priyati Asih, (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti <file:///C:/Users/MY%20PC/Downloads/97960-ID-pengaruh-kecepatan-putar-pengadukan-adon.pdf>
- Rahmawati Dianty, (2016). Kepuasan Konsumen Terhadap Cake DI L'Cheese Factory Pekanbaru <file:///C:/Users/MY%20PC/Downloads/11540-22439-1-SM.pdf>
- Ronny dan Wirawan, (2013). Analisis Pengembangan Produk Pada Perusahaan Tepung Terigu di Surabaya <file:///C:/Users/MY%20PC/Downloads/35998-ID-analisis-pengembangan-produk-pada-perusahaan-tepung-terigu-di-surabaya.pdf>

9. LAMPIRAN

9.1. Peta Virgin Cake & Bakery Ungaran



9.2. Foto Lokasi Virgin Cake & Bakery Ungaran



9.3. Absensi